کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club PK

چکن چیز پراٹھا

اجزاء:

ڈو بنانے کے اجزا:

1. گندم کا آٹا____ 2 کپ

2. نمک____1 چٹکی

3. کھانے کا تیل____ حسب ضرورت

4. نیم گرم دودھ____حسب ضرورت

چکن فلنگ کے اجزا:

1. ابلی ہوئی چکن(ریشے) ____300 گرام

2. ہری مرچ(چوپ) ____ 2 عدد

3. نمک____حسب ضرورت

4. گرم مصالحہ____1 چوتھائی کھانے کا چمچ

5. پیاز(درمیانی) ____ 1 عدد

6. ہرا دھنیا____2کھانے کے چمچ

7. دھنیا پائوڈر____آدھ کھانے کا چمچ

8. لال مرچ کٹی ہوئی____1کھانے کا چمچ

9. زیرہ پائوڈر____آدھ کھانے کا چمچ

10. چیڈر چیز(کدوکش____4 کھانے کے چمچ

11. موزریلا چیز(کدوکش____4 کھانے کے چمچ

ترکیب:

چکن فلنگ کے لئے:

- ایک برتن میں ابلی ہوئی چکن کے ریشے لیں، اس میں ہری مرچ، نمک، گرم مصالحہ، پیاز، ہرا دھنیا، دھنیا پائوڈر، لال مرچ کٹی ہوئی اور زیرہ پائوڈر ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔

ڈو کے لئے:

- ایک برتن میں آٹا لیں اس میں نمک، کھانے کا تیل ڈال کر ملا لیں۔
- اب اس میں دودھ ڈال کر گوندھ لیں اور 15-20 منٹ رکھ دیں۔
- اس کا پیڑا بنا کر بیل لیں۔
- تیار کی ہوئی چکن فلنگ ڈال کر پھیلا دیں۔
- اب اس میں مزریلہ چیز، اور چیڈر چیز ڈال دیں۔
- ایک اور پیڑا بیل کر اس کو بند کر دیں۔
- توا پر ڈال کر پکا لیں۔
- مزے دار چکن چیز پراٹھہ تیار ہے۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیۓ Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیۓ پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784